

Schloss Saarsteiner Riesling Auslese Long Gold Cap 2003

Produzent

Schloss Saarstein liegt auf einem steil abfallenden Hügel aus grauem Schiefer, umgeben von den 11 Hektar großen Weinbergsanlagen, mit Blick auf die Saar. Das Gut mit "Château-Charakter" wird von Christian Ebert allein geführt.

Charaktereigenschaften

-  ripe stonefruit aroma
-  complex minerality, crisp acidity, longlasting aftertaste
-  dessert wine, blue cheese

Fakten

Rebsorte	Riesling
Terroir	Serriger Schloss Saarsteiner, blue slate soil, south exposure; 1943 old vines
Appellation	Saar
Vinifikation	selective hand picking, vertical shoot positioned trellis

Alkoholgehalt	Restsüße	Säuregehalt
8 %vol	89.5 g/l	9.8 g/l

